

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

委員会名 南大分地区運営委員会

★料理名

抹茶ミルク氷

★おすすめコメント

◆材料(2～3人分)

GCびん牛乳 300ml

抹茶グリーンティー 大さじ2 (お好みの量)

◆作り方

- ①抹茶グリーンティーを全量分のうち50mlくらいのびん牛乳で溶く。
(溶けにくければレンジ等で温めて溶かす)
- ②スタッシャーなどに①と、残りのびん牛乳を入れてよく混ぜる。
- ③冷蔵庫に②を平たく置いて凍らせる。(2時間くらい)
- ④凍ったら手で揉みほぐし、器に盛ればできあがり☆

◆作り方・ポイント

抹茶グリーンティーをきび砂糖にかえても美味しいミルク氷になります♡